取扱説明書



CONVECTION OVEN

CO-12

コンベクション オーブン

はじめに

このたびは、コンベクションオーブンをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

ご使用の前にこの取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。また、お読みいただいた後は保証書とともに、大切に保管してください。

付属品をご確認ください

本機には下記の付属品が同梱されています。付属品を見落とさないようにご確認ください。

（付属品）

くず受け用トレー、オーブンラック、ベイキング用天板、ブロイル用（グリル用）ラック、天板つかみ、ピザ用天板、焼き串、食材固定用留め金（1対）、焼き串フォルダー

ご注意

本機は日本国内専用です。交流100V以外のコンセントには接続しないでください。
本書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

重要

電源プラグは必ず単独のコンセントから接続してください。たこ足配線をするとテーブルタップが加熱したり、オーブンの温度が上がらなくなります。

ご不明な点や修理に関するご相談は

お取扱いや、お手入れに関するご不明な点や、修理に関するお問い合わせは下記のカスタマーサポートセンターにご相談ください。

《本製品に関するお問合せ・修理品の送付先》

デバイスタイル カスタマー サポートセンター

電話 048-664-3477

営業時間：平日午前9時～午後6時
（土日、祝日及び長期休暇を除きます。）

e-mail：customer.support@devicestyle.co.jp
〒331-0812　埼玉県さいたま市北区宮原町1丁目677

もくじ

安全上のご注意（必ずお読みください）

製品を安全にご使用いただくため、ご使用の前によくお読みください。
製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止する為に、いろいろな絵表示をしています。

表示の意味

⚠警告 この表示は、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

⚠注意 この表示は、人が傷害を負う可能性が想定される内容、および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

⃠記号は、禁止の行為であることをあらわします。
図の中や下に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

●記号は、行為を強制したり指示する内容をあらわします。
図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜け）が描かれています。

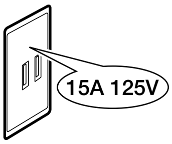
⚠警告

電源について

守る

電源は「15A 125V」と表示のある壁面のコンセントから直接とる。

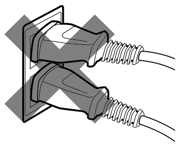
延長コードや、分岐コンセントは使わないでください。発火の原因になります。



禁止

コンセントは本機専用とし、あまった差込口は他の機器に使わない。

発火の原因になります。



禁止

交流100V以外のコンセントに接続しない。

他の電源に接続すると故障や、発火の原因になります。

電源プラグ、コードについて

守る

電源プラグはコンセントに根元まで確実に差し込む。

差込が不完全だと、感電や、ショート、発火の原因となります。

禁止

電源コードを無理に曲げたり加熱したり、ステープルで止めたり、重いものをのせたり、そのほか無理のかかることをしない。

ショート、感電、故障の原因となります。

禁止

電源コードを束ねたまま使わない。

発熱して、発火や、ショートの原因となります。

禁止

破損しプラグや、被覆の破れたコードは絶対に使わない。

発火や、ショート、感電の原因となります。

電源プラグについて

禁止

濡れた手でプラグを抜き差ししない。

感電のおそれがあります。

重要事項

プラグを抜く

煙が出たり、異常なにおいがしたり、異音が出るような場合は、すぐに電源スイッチを切り、電源プラグを抜いて、修理をご依頼ください。

⚠ 警告

使用上のご注意

守る

落下した機器はそのまま使わないで、点検を依頼する。
そのまま使用すると発火や感電の原因となります。

改造禁止

修理改造をしない。
発火や、異常動作をして、破損や、けがの原因となることがあります。

プラグを抜く

お手入れは必ずプラグを抜いて、十分に冷えてから行う。
やけどや、感電の原因となります。

使用上のご注意

禁止

本体や、電源コード部を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート、感電、故障の原因となります。

禁止

本体をカーテン、衣類、その他の可燃物で覆ったり、可燃物の近くで使わない。
火災の原因となります。

禁止

幼児の手の届くところに設置しない。
やけどや、けが、感電のおそれがあります。

⚠ 注意

電源プラグ、コードについて

プラグを抜く

使わないときはプラグをコンセントから抜く。
けがや、劣化による感電、漏電による火災などの原因となります。

守る

電源プラグを抜くときはコードを引っ張らずプラグを持って抜く。
断線や、感電、ショート、発火の原因となります。

使用上のご注意

守る

製品を清掃・洗浄するときは金属タワシを使わない。
タワシの切片が製品内に混入して、ショート、感電の恐れがあります。

禁止

紙製品、プラスチック製品、布製品、その他の可燃物を庫内に入れない。
発火の原因となります。

使用上のご注意

禁止

本体を水や洗剤などに浸さない。
故障の原因となります。

禁止

本機を屋外で使用しない。
故障の原因となります。

禁止

本来の目的以外に使わない。
故障の原因となります。

禁止

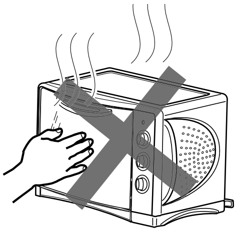
不安定な場所に置かない。
やけど、けがや感電のおそれがあります。

禁止

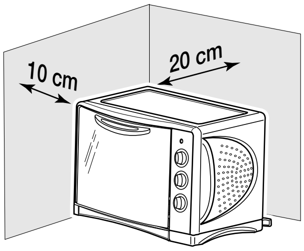
調理運転中は本機のそばを離れない。

使用上のご注意

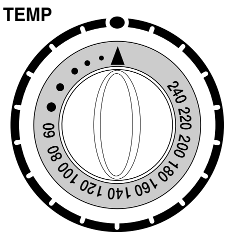
● 調理中はガラス扉や、上面が高温になります。肌や、衣服などが触れないようにご注意ください。



● 背面は壁面から20cm以上、側面は10cm以上隙間を空けてください。



● 電源を切るときは、TEMP(テンプ)(温度調節)ツマミを▲印の位置に合わせて、電源プラグをコンセントから抜いてください。



● 本機を動かすときは十分熱が冷めてから、庫内の付属品その他を取り除いて移動してください。

● 本機をガスコンロや、電気コンロなどの近くに置かないでください。

● 天板などを取り出すとき、熱い調理油を捨てるときなどは、料理用ミトンなどを使用して、やけどに十分注意して取り扱ってください。

● 大きすぎる食材や、金属製の食器などを庫内に入れないでください。火災や、感電の恐れがあります。

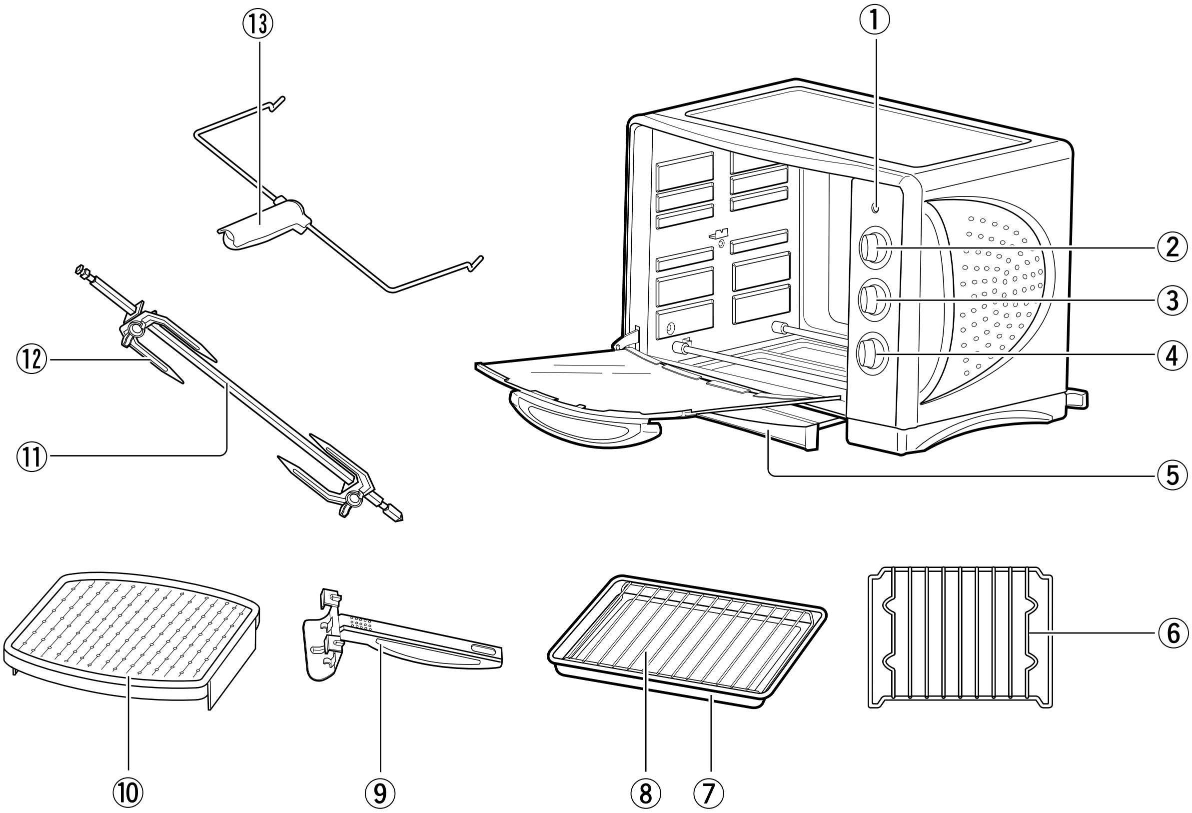
● くず受けトレーや、本機をアルミホイールなどで覆わないでください。本体が加熱する恐れがあります。

● ご使用時は必ずくず受けトレーを所定の位置にセットしてお使いください。

● ガラス扉は強化ガラスを使用していますが、万一破損した場合は破片に十分注意して、修理をご依頼ください。

● 本機は一般家庭で使うように設計されています。業務用に使用しないでください。

各部の名前とはたらき



① 表示ランプ

テンパラチャー
② TEMPERATURE（温度調節）ツマミ
調理温度を設定します。

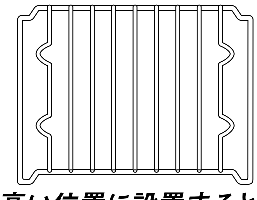
ファンクション
③ FUNCTION（機能選択）ツマミ
ブロイル　コンベクション
BROIL（グリル調理）、CONVECTION（熱風対流式調理）、
ベイク　ロウティィサリ
BAKE（パン・ピザ調理）、ROTISSERIE（串焼き料理）

タイマー
④ TIMER（タイマー）/ツマミ
調理時間を設定したり「連続運転」を選びます。

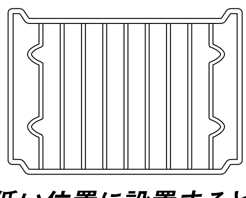
⑤ くず受け用トレー（引き出し式）
⑥ オーブンラック
⑦ ベイキング用天板
⑧ ブロイル用（グリル用）ラック
⑨ 天板つかみ
⑩ ピザ用天板
⑪ 焼き串
⑫ 食材固定用留め金
⑬ 焼き串ホルダー

オーブンラックの位置

オーブンラックは、複数の位置に設置できるようになっています。設置する高さに応じて、ラックを裏返して使用してください。



高い位置に設置するとき



低い位置に設置するとき

使いかた

初めてお使いになる前に

本機のような加熱用調理器を初めてお使いになるときは、通常匂いや煙が発生します。
これは内部の油分やほこりなどが焼き払われるためで故障ではありません。
下の手順で空焼きをしてください。以後お使いになるときは匂いは発生しません。

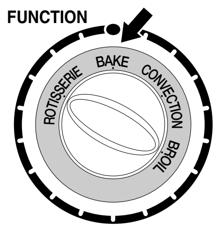
①庫内に可燃物が残っていないか良く確認して、コンセントに電源プラグを差しこむ。
②FUNCTION（ファンクション）（機能選択）ツマミをBAKE（ベイク）に合わせせる。
③TEMP（テンプ）（温度調節）ツマミを240（℃）に合わせせる。
④TIMER（タイマー）（タイマー）ツマミを10（分）に合わせ加熱する。

また、付属品は良く水洗いし、乾燥させてください。

ベイキング（パン、ピザなどのオーブン料理）

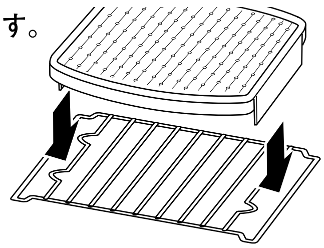
⚠ **調理運転中はオーブンのそばを離れないでください。**
また、調理中はガラス扉が熱くなりますので、肌や、衣服などが触れないように十分ご注意ください。

1. *FUNCTION（ファンクション）（機能選択）ツマミをBAKE（ベイク）（パン、ピザ調理）に合わせます。*

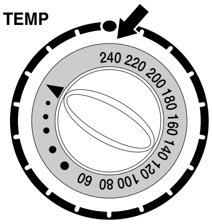


2. *調理する食材に合わせてオーブンラックを中段か、下段にセットします。*

ピザを焼く場合は、オーブンラックの上にピザ用天板をのせます。
その場合、天板の脚をラックの隙間に差し込むようにします。

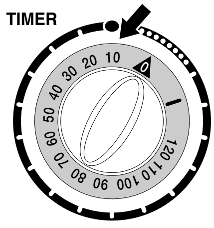


3. *温度調節ツマミをお好みの温度にセットします。*



4. *TIMER（タイマー）ツマミを5分に合わせて予熱をします。*

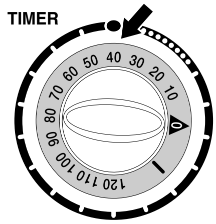
または、調理時間に予熱分として5分ほど多く設定して、予熱後食材をオーブンに入れます。



5. **オーブンの中に調理する食材を置きます。**

6. **調理に合わせて、TIMER(タイマー)ツマミをお好みの焼き時間にセットします。**

表示ランプが点灯し、調理が始まります。



7. **調理終了後は、TEMP(テンプ)(温度調節)ツマミを▲の位置に戻し、電源プラグを抜いてください。**

途中で終了させたいときは、TIMERツマミを「0」の位置に戻し、電源プラグを抜いてください。
※BAKE(ベイク)使用時は上下のヒーターが機能します。

⚠ ご注意　オーブン・クッキング・バッグを庫内で使用しないでください。火災の恐れがあります。



調理上のアドバイス：保温や温めなおす場合

- アルミホイルで食材を完全におおわないでください。
- ホイルを使うと断熱作用があるため、、温めがゆっくりになります。
- ロールパンなどを温める場合は、ベイキング用天板の上にのせ、150℃で10分ほど温めます。
- ローストやキャセロールの残ったものを温めるときは、180℃で20分～30分加熱するか、または完全に中まで温まるようにします。

パンやピザを焼く場合

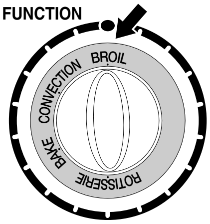
- コンベクション(熱風対流式)を使うと通常の天火調理より1/3ほど早く仕上がります。
- 初めに使用する場合、調理時間と温度の設定を慎重に確認します。
- 肉料理の場合、調理時間は肉の厚さなどで異なります。肉の真ん中に温度計を入れてみて、丁度いい仕上がりになるまで調理すると良いでしょう。

本機は湿気が逃げにくい密閉構造になっているため、ガラス扉に水蒸気による水滴が付くことがあります。調理後、庫内が十分さめてからガラス扉に付いた水分を良くふき取ってください。

ブロイル（肉などのグリル料理）

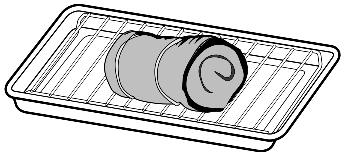
⚠ **調理運転中はオーブンのそばを離れないでください。**
また、調理中はガラス扉が熱くなりますので、肌や、衣服などが触れないように十分ご注意ください。

1. FUNCTION（機能選択）ツマミをBROILに合わせます。



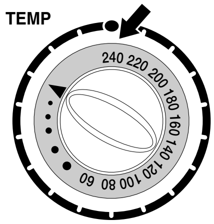
2. 調理する食材に合わせてオーブンラックを中段か、上段にセットします。

3. ブロイル用（グリル用）ラックをベイキング用天板に入れ、その上に食材をのせます。



4. 天板をオーブン内のオーブンラックの上に置きます。

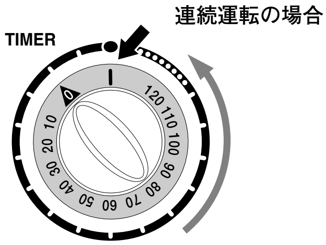
5. TEMP（温度調節）ツマミを240（℃）に合わせます。



6. タイマーを5～15分くらいに合わせるか、様子をみて、そのまま焼き続けます。

※事前に予熱する必要はありません。

表示ランプが点灯し、調理が始まります。



7. 調理時間が半分ほど経過し、食材が焼けて、焼き色が付いたら食材を裏返して、反対面を焼きます。

8. 調理終了後は、TEMP（温度調節）ツマミを▲の位置に戻し、電源プラグを抜いてください。

※BROIL使用時は上部のヒーターのみ機能します。

Tips

調理上のアドバイス：ブロイル調理の場合

- ■ 事前に予熱する必要はありません。
- ■ 食材は熱源から少なくとも3cmくらい離して調理してください。
- ■ 調理時間を短くしたい場合は、上段に置きます。チキンのようにじっくり焼く場合は下段におきます。

調理時間の目安

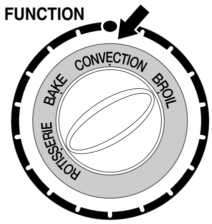
料理	調理時間の目安
ハンバーガー	約20分
ホットドッグ	約15分
魚	約15分

平均的な目安の調理時間です。
調理が半分すぎたところで、食材をひっくり返し反対面に火が通るようにします。

コンベクション(熱風対流式オーブン調理)

コンベクション(熱風対流式)を使うと通常の天火調理より1/3ほど早く仕上がります。

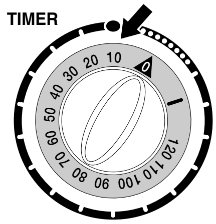
⚠ **調理運転中はオーブンのそばを離れないでください。**
また、調理中はガラス扉が熱くなりますので、肌や、衣服などが触れないように十分ご注意ください。



1. FUNCTION(ファンクション)(機能選択)ツマミをCONVECTION(コンベクション)に合わせます。

2. 調理する食材に応じて、中段か下段にオーブンラックをセットします。

3. 温度調節ツマミをお好みの温度にセットします。



4. TIMER (タイマー)ツマミを5分に合わせて予熱をします。
または、調理時間に予熱分として5分ほど多く設定して、予熱後食材をオーブンに入れます。

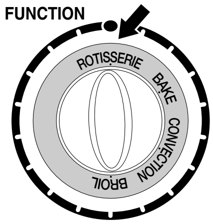
5. オーブンの中に調理する食材を置きます。

6. TIMER (タイマー)ツマミを5～15分に合わせます。
表示ランプが点灯し、調理が始まります。

7. 「チーン」と鳴って調理が終了します。
調理終了後は、TEMP(テンプ)(温度調節)ツマミを▲の位置に戻し、電源プラグを抜いてください。
途中で終了させたいときは、TIMERツマミを「0」の位置に戻し、電源プラグを抜いてください。
※CONVECTION(コンベクション)使用時は上下のヒーターとファンが機能します。

あぶり焼き(串焼き)料理

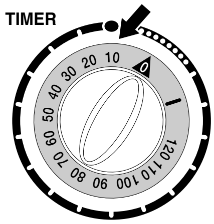
⚠ **調理運転中はオーブンのそばを離れないでください。
また、調理中はガラス扉が熱くなりますので、肌や、衣服などが触れないように十分ご注意ください。**



1. *FUNCTION(機能選択)ツマミをROTISSERIE(串焼き)に合わせます。*

2. *オーブンラックを下段に置き、その上にベイキング用天板をのせます。*

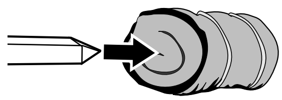
3. *TEMP(温度調節)ツマミをお好みの温度にセットします。*



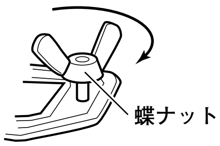
4. *TIMER(タイマー)ツマミを5分に合わせて予熱をします。*
調理時、下からの熱源はありません。

5. *付属の食材固定用留め金のとがった部分を使って食材を焼き串に固定します。*

焼串を食材の中心に刺し込みます。偏っているとなめらかに回転しなくなります。
チキンや大きな肉の場合は食材をたこ糸でしばります。
チキンウイングや脚はしっかりしばって固定します。
きちんと中心に刺してあり、また、しっかりしばってあればチキンは重さ5ポンド(約2.3 kg)まで調理できます。

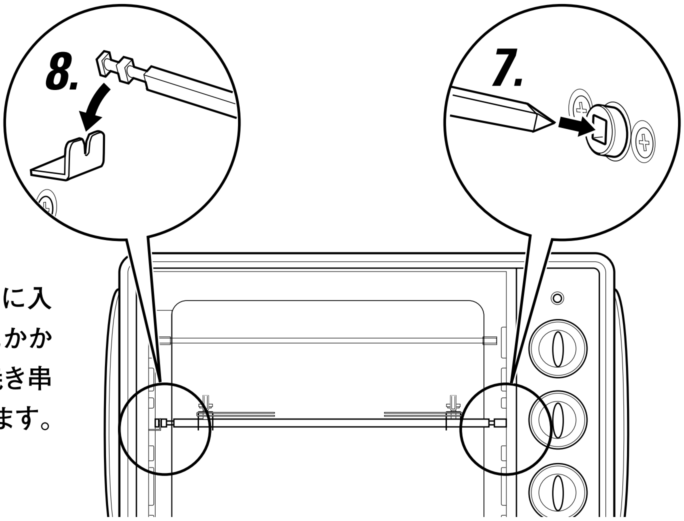


6. *両側の留め金の蝶ナットを時計回りにきつく締めて、留め金具を焼き串にしっかりと固定します。*



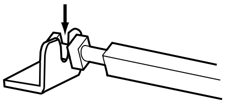
7. *TIMER(タイマー)がオフになっていることを確認して、焼き串の尖った側の先端を庫内右側の壁面の焼き串用の穴に差し込みます。*

8. *焼き串の四角い側の先端を庫内左側の焼き串用軸受けに入れます。*



重要

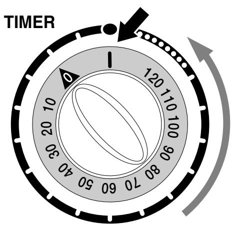
焼き串の四角い側の先端を庫内の軸受けに入れる際に、先端の切れ込み部分が軸受けにかかるようにセットしてください。これにより、焼き串がなめらかに回転し、肉が適切に調理できます。



9. TEMP(テンプ)(温度調節)ツマミがお好みの調理温度になっていることを確認します。

10. TIMER(タイマー)ツマミをお好みの焼き時間にセットするか、または「連続運転」にセットします。

表示ランプが点灯し、調理が始まります。

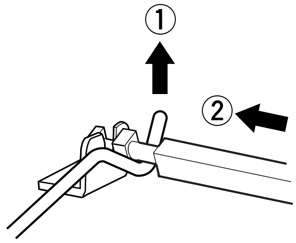


11. 調理が終了したら、焼き串ホルダーで焼き串を取り外します。

重要

焼き串の取り外しかた：

焼き串の左右の細い軸に焼き串フォルダーの2本のツメを正確に差し込みます。次にホルダーの取っ手をしっかり握り、①左側を少し上げ、②左にずらして右の穴から焼き串を抜きます。そのままゆっくりと串を引いて外に取り出してください。



12. 終了後は、TEMP(テンプ)(温度調節)ツマミを▲の位置に戻し、電源プラグを抜いてください。

※ROTISSERIE(ロウティサリ)使用時は上部のヒーターと焼き串回転が機能します。

Tips

調理上のアドバイス：串焼き料理

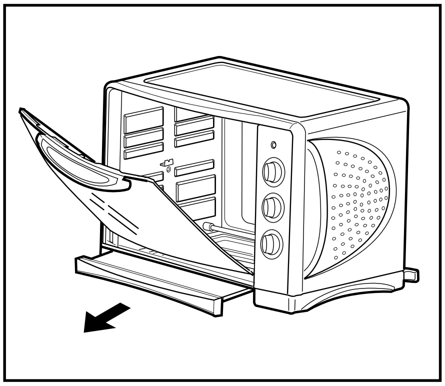
全体が均等に焼けるようにするため、食材は焼き串の中心部に固定してください。

お手入れ

本機を良い状態で長くお使いいただくために、定期的にオーブンのお手入れを行ってください。
定期的に清掃・洗浄を行うことにより、火災防止にもつながります。

1. 電源プラグをコンセントから抜き、熱が冷めるまで待ちます。
2. くず受け用トレーを取り外し、オーブンラック、ブロイル用（グリル用）ラック、ベイキング用天板、ピザ用天板、焼き串、食材固定用留め金を食器用洗剤などで洗い、良くすすいでから乾かします。

   ご注意 **研磨剤の入った洗剤や、金属製タワシは使用しないでください。**



3. **次に、くず受け用トレー、庫内の壁面、ガラス扉の清掃をします。** まず食器用洗剤などに浸した布で拭いてから、真水に浸した布で洗剤を良くふき取ってください。洗浄が終わったら、忘れずにくず受けトレーをもとの位置に入れます。オーブンをお使いになるときは、庫内が完全に乾いてから使用してください。
4. 本体の外面は清潔な布で水拭きしてください。

ご注意 **研磨剤の入った洗剤や、金属製タワシは使用しないでください。金属製タワシの切片が本体に混入し、電気部品に接触して、感電や、ショートの恐れがあります。**

主な仕様

形式	コンベクションオーブン
本体寸法	（幅）482×（奥行き）420×（高さ）345 mm
本体重量	10.2 kg
定格電圧/周波数	100V 50/60 Hz
定格入力	1400 W
オーブン庫内容量	34.7 L
電源コード長	1.0 m
付属品	くず受け用トレー ×1 オーブンラック ×1 ベイキング用天板 ×1 ブロイル用（グリル用）ラック ×1 ピザ用天板 ×1 焼き串 ×1 食材固定用留め金 ×1 天板つかみ ×1 焼き串ホルダー ×1

本機の仕様は改善のため、予告無く変更することがあります。

故障かな?と思ったら

機器が動作しないなどの障害があるときは、まず下の表の原因を調べてください。それでも不都合なときは**デバイスタイルカスタマーサポートセンター**に直接ご連絡ください。

電話 **048-664-3477**

症状	確認項目
加熱できない	● 電源コードがコンセントにキチッと差し込まれていますか? ● **TEMP**(温度調節)ツマミを240℃に合わせ、**TIMER**(タイマー)ツマミを「連続運転」に合わせます。表示ランプが点灯したかどうか確認してください。 ● たこ足配線をしていませんか?たこ足配線をしていると温度が上がらないことがあります。
オーブンから匂いがしたり、煙が出たりする。	● オーブンを初めて使用するときは通常、煙や、匂いが発生します。7ページ「初めてお使いになる前に」の手順にしたがって、空焼きをすると出なくなります。 ● 庫内に食材のかすがたまっていませんか?食材の残りがあると、発火したり煙がでたりすることがあります。13ページの「お手入れ」に従って清掃してください。
表示ランプが点灯したままになっている。	● **TEMP**(温度調節)ツマミを▲の位置に戻してください。それでも消えない場合は電源プラグをぬき、**デバイスタイルカスタマーサポートセンター**にご連絡ください。解決するまで、本機の使用を中止してください。
調理中に食材から炎が出る。または食材が十分に調理されない。	● 調理する食材に合わせて、調理条件を調整してください。 例として、オーブンラックの上下の位置を変える、食材を庫内の中央に置く、温度設定や、タイマーの時間設定を調節するなどを試してください。

愛情点検

長年ご愛用のコンベクションオーブンの点検を!

このような症状はありませんか?

- 電源コードやプラグが異常に熱い。
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする。
- その他の異常がある。

使用中止

故障や、事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、弊社カスタマーサポートセンターまで点検・修理をご相談ください。

保証とアフターサービス

保証書について

● 保証書はこの取扱説明書についておりますので、必ず「販売店、購入日」等の記入をお確かめになり、保証内容などをよくお読みいただき大切に保管してください。保証期間はお買い上げ日より1年間です。

補修用性能部品の最低保有期間

● この商品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後5年です。
性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

● **保証期間中は**
保証の規定に従って修理させていただきます。

● **保証期間を過ぎているときは**
修理によって機能が維持できる場合は、ご希望により有料修理させていただきます。

● **ご連絡先は**
デバイスタイル カスタマー サポートセンターにご連絡ください。

デバイスタイル カスタマー サポートセンター

電話 048-664-3477

e-mail：customer.support@devicestyle.co.jp

修理品の送付先

デバイスタイル カスタマー サポートセンター

〒331-0812　埼玉県さいたま市北区宮原町1丁目677

修理品のお問い合わせ電話：048-664-3477

営業時間：平日午前9時～午後6時（土日、祝日及び長期休暇を除きます。）

交換部品について

下記の交換部品を用意しております。お求めは上記 **デバイスタイル カスタマーサポートセンター**に直接ご連絡ください。

部品名	部品番号
くず受け用トレー	CO12-CT
オーブンラック	CO12-R
ブロイル用（グリル用）ラック	CO12-BR
ベイキング用天板	CO12-BT
ピザ用天板	CO12-PT
焼き串	CO12-SK
食材固定用留め金	CO12-CL
天板つかみ	CO12-CA
焼き串ホルダー	CO12-HL

株式会社
デバイスタイル ホールディングス
〒107-0062　東京都港区南青山 5-9-6

サービス受付・修理品の送付先
デバイスタイル
カスタマー サポートセンター
電話：048-664-3477
〒331-0812
埼玉県さいたま市北区宮原町1丁目677

PS
E

部品番号：CO12-IB